

Pizza na moj nacin



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **2** kašicice šecera
- **1** kašicica soli
- **1** prašak za pecivo
- **1** kg brašna
- **1** kockica svježeg kvasca
- **400 ml** jogurta
- **400 ml** mlijeka
- **200 g** pureće šunke
- **50 g** mozzarelle
- **malo** origana
- **500 ml** paradajz sosa
- **2 cenabijelog luka**
- **400 g** damera
- **100 g** parmezana
- **malom maslinovog ulja**
- **50 g** maslina

Priprema

Pocinjemo sa pripremom tjesteta, u dublji sud staviti jaja i jogurt, izmješati dodati so, i mlako mlijeko u koje smo dodali šefer i kvasac, sve dobro izmješati i dodati prašak za pecivo i brašno. Umijesiti tjesto i ostaviti da nadoe. Kad tjesto nadoe istresti ga na radnu površinu i podijeliti u željeni broj loptica. Svaku lopticu malo izraditi na brašnu i ostaviti 15 minuta da se odmore. U meuvremenu pripremamo sos, cehna bijelog luka ocistiti, isjeckati sitno i dodati na vrelo maslinovo ulje, malo propržiti i dodati paradajz sos, smanjiti temperaturu i pustiti da se

kuha oko 15 minuta, pred sam kraj dodati mozzarellu i origano. Ostaviti sos da se ohladi. Svaku lopticu razvaljati do željne velicine, okolice tijesta malo prstima oblikovati kao ogradicu, nanijeti sos i redati ostale sastojke. Gotovo tjesto staviti na uljem premazanu foliju i peci na 220 C oko 10 minuta.

Savet